

Telur Itik Asin Berbahan Herbal dan Cabai pada Peternak Produktif Di Gampong Siem Aceh

Allaily Tarman¹, Cut Aida Fitri², Nurma Sari³, Amhar Abu Bakar⁴, Dzarnisa⁵

^{1,2}Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala,

³Program Studi Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis

^{1,2}Jalan T. Hasan Krueng Kalee No. 3 Kopelma Darussalam, Banda Aceh 23111,

³Jln Inong Balee Kopelma Darussalam, kec. Syiah Kuala, Banda Aceh 23111.

e-mail: allaily@unsyiah.ac.id

Abstrak

Telur asin memiliki potensi sebagai sumber protein hewani yang sangat murah dibandingkan dengan daging. Saat ini telur asin yang populer di kalangan masyarakat adalah telur asin yang pada umumnya dibuat dari serbuk batu bata atau abu dengan penambahan garam. Sedangkan telur asin yang memiliki rasa herbal dan cabai belum banyak dikenal dan dikembangkan di kalangan masyarakat luas. Telur asin dapat dikembangkan sebagai salah satu usaha rumah tangga yang memiliki nilai ekonomis bagi masyarakat yang memiliki usaha di bidang ternak itik. Telur itik merupakan salah satu telur yang sering digunakan pada pembuatan telur asin, hal ini dikarenakan cangkang telur itik berpori lebih besar sehingga dengan mudah penetrasi garam ke dalam telur. Inovasi dalam pembuatan telur asin dengan menggunakan rasa herbal dan cabai membuka peluang usaha baru yang menjanjikan bagi peternak itik. Diharapkan dengan adanya pelatihan pembuatan telur asin rasa herbal dan cabai dapat menambah wawasan baru bagi peternak itik sehingga peluang usaha telur asin dapat dikembangkan di kalangan masyarakat. Pengabdian yang dilakukan di salah satu peternak produktif di Gampong Siem meliputi praktek langsung pembuatan telur asin rasa herbal dan cabai dan selanjutnya pemberian harga dan pemasaran. Diharapkan melalui kegiatan pengabdian ini masyarakat yang memiliki ternak itik dapat mengembangkan usaha di bidang pembuatan telur asin dengan kreatif dan inovatif.

Kata Kunci : Cabai, Herbal, Telur asin, Ternak itik, Inovasi.

1. PENDAHULUAN

Telur asin merupakan salah satu hasil ternak yang memiliki nilai gizi yang bermanfaat bagi masyarakat. Telur asin merupakan teknologi pengolahan dengan cara pengawetan untuk memperpanjang masa simpan telur, hal ini dikarenakan telur mudah mengalami kerusakan. Telur dibutuhkan manusia sebagai sumber protein, vitamin, lemak dan asam amino esensial bagi tubuh manusia (Khasanah *et al.* 2010). Pengawetan telur asin merupakan salah satu langkah yang dapat dilakukan dan menjadi salah satu usaha kecil prospektif. Telur asin merupakan produk olahan hasil ternak yang disukai masyarakat. Tujuan pengawetan telur untuk mengurangi bau amis, memperbaiki kandungan gizi dan penambahan cita rasa yang ada pada telur (Latipah *et al.* 2017).

Pengembangan produk telur asin yang memiliki rasa berbeda seperti rasa herbal dan cabai masih memiliki peluang besar dipasaran, karena masih jarang dijumpai. Pada umumnya, telur asin yang berada dipasaran dan sering dijumpai merupakan telur asin dengan cara pembuatan menggunakan serbuk batu bata dan abu dengan penambahan garam, sehingga rasa yang diberikan yaitu asin dan gurih. Rasa asin dari telur berasal dari konsentrasi garam yang dipakai dalam proses pengasinan sehingga mempengaruhi tingkat keasinannya. Utomo (2016),

menyatakan bahwa jumlah larutan garam menentukan rasa asin pada telur dan kemasiran kuning telur, semakin tua umur telur yang diasinkan maka semakin tinggi kemasiran kuning telur.

Inovasi dan kreativitas dalam pembuatan telur asin membuka peluang usaha yang menjanjikan. Pembuatan telur asin dengan aneka rasa yang berbeda seperti rasa herbal dan cabai menambah variasi baru produk telur asin yang sudah dikenal di kalangan masyarakat. Telur asin yang memiliki beberapa aneka rasa banyak di jumpai di daerah-daerah sentra industri pembuatan telur asin. Telur asin dengan rasa herbal dan cabai menjadi salah satu usaha yang dilakukan untuk pengembangan produk telur asin. Penggunaan beberapa bahan seperti sereh, jahe, lengkuas, cabai dan bahan-bahan pendukung lainnya memberikan cita rasa baru dan berbeda pada telur asin. Telur yang digunakan dalam pembuatan telur asin terdiri dari telur ayam, itik, dan puyuh. Namun, telur yang sering digunakan yaitu telur itik. Kandungan protein telur itik 13,1% lebih tinggi dibandingkan dengan telur ayam (Octarisa *et al.* 2013).



Gambar 1. Telur Asin Herbal dan Cabai

Gampong Siem merupakan Gampong di Kecamatan Darussalam, Kabupaten Aceh Besar, Aceh, Indonesia. Gampong Siem dikenal sebagai sentra pengembangan tenun songket aceh. Di samping sebagai pengerajin tenun masyarakat Gampong Siem juga memiliki beberapa wirausaha salah satunya sebagai peternak itik petelur. Usaha ternak itik petelur yang telah dikembangkan oleh beberapa masyarakat Gampong Siem biasanya dijual tanpa diolah dengan harga Rp. 2500/butir. Dengan adanya pelatihan inovasi dan kreativitas baru yang dapat dilakukan pada telur itik salah satunya dengan pembuatan telur asin rasa herbal dan cabai diharapkan dapat menjadi peluang usaha bagi peternak itik petelur yang ada di Gampong Siem.

2. METODE PENGABDIAN

Pelatihan pembuatan telur asin rasa herbal dan cabai dilaksanakan di Gampong Siem pada tanggal 30 Januari-15 Februari 2022. Metode pelatihan yang dilaksanakan terdiri dari penyampaian materi tentang telur asin rasa herbal dan cabai. Selanjutnya pelaksanaan praktek pembuatan telur asin rasa herbal dan cabai oleh peternak. Telur asin yang dibuat oleh peternak kemudian disimpan selama 10-15 hari. Kemudian pada hari ke-10 pengecekan pertama rasa dari telur asin dan hari ke-15 pengecekan kedua rasa telur asin herbal dan cabai. Selanjutnya pendampingan pada proses penentuan harga jual dan manajemen pembukuan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan capaian yang diperoleh dalam pelatihan pembuatan telur asin rasa herbal dan cabai yaitu:

1. Pemilik ternak itik petelur sangat antusias dalam mengikuti pelatihan pembuatan telur asin. Dapat dilihat dari keikutsertaan dan keaktifan bertanya peternak tentang cara pembuatan telur asin herbal dan cabai.
2. Meningkatkan pengetahuan peternak terhadap inovasi dan kreatifitas pembuatan telur asin dengan menggunakan bahan-bahan yang sangat mudah ditemukan di pasar.
3. Hasil akhir dari pembuatan telur asin rasa herbal dan cabai pada hari ke-10 dan 15 memberikan hasil bahwa peternak menyukai rasa dari telur asin rasa herbal dan cabai.
4. Hasil yang diperoleh dari kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat dikembangkan dan dilanjutkan oleh peternak itik petelur, sehingga telur itik yang dihasilkan dapat dijadikan telur asin dengan berbagai rasa dan dapat dipasarkan.



Gambar 2. Proses panen dan perebusan telur itik hari ke-10 oleh Ibu Maryam (Peternak itik)

Materi yang disampaikan pada pelatihan pembuatan telur asin rasa herbal dan cabai terdapat pada tabel 1.

Tabel 1. Bahan dan prosedur pembuatan telur asin rasa herbal dan cabai

TELUR ASIN REMPAH	TELUR ASIN PEDAS
Bahan	Bahan
<ol style="list-style-type: none"> 1. 10 butir telur itik 2. 1 liter air bersih 3. 250 gr garam kasar (perbandingan air dan garam 4:1) 4. 5 lembar daun salam 5. 5 lembar daun jeruk 6. 3 batang serai besar (geprek) 7. 1 ruas lengkuas (geprek) 8. 1 ruas jahe (geprek) 9. 1 buah jeruk nipis 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 10 butir telur itik 2. 1 liter air bersih 3. 250 Gr garam kasar (perbandingan air dan garam 4:1) 4. cabe rawit dan cabe merah sesuai selera (dihaluskan).

Prosedur Kerja :

Telur dicuci dengan air, ditiriskan dan dikeringkan dengan kain bersih. Direbus semua bahan rempah dan garam sampai mendidih, lalu didinginkan. Disusun telur itik dalam toples, lalu dituangkan rebusan rempah ke dalam toples. Jika telur tidak terendam semua, ditimpa dengan plastik berisi air agar telur dapat terendam sempurna. Lalu disimpan telur selama 10-15 hari.

Prosedur Kerja :

Dicuci telur dengan air, lalu ditiriskan dan dikeringkan dengan kain bersih. Direbus air dan garam sampai mendidih, lalu didinginkan. Dimasukkan bumbu cabe ke dalam air garam, diaduk rata. Disusun telur itik dalam wadah kaca atau plastik. Tuangkan air garam dan cabe ke dalam toples. Jika telur tidak terendam semua, ditimpa dengan plastik berisi air agar telur dapat terendam. Simpan telur selama 10-15 hari.

Harga modal per butir setelah ditambahkan harga bumbu herbal atau cabe Rp. 4.300/ butir telur asin rasa, maka harga jual akan untung bila mencapai Rp 4.500., per butir



Gambar 3. Telur asin yang telah matang

4 SIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil pada kegiatan pelatihan pembuatan telur asin rasa herbal dan cabai di Gampong Siem Aceh yaitu:

1. Peternak itik petelur biasanya menjual telur itik tanpa adanya teknologi pengolahan terhadap telur dengan harga Rp. 2500., per butir, namun setelah pengasinan bisa dijual Rp 4.500. per butir.
2. Peternak itik petelur tidak mengetahui adanya inovasi dan kreativitas yang dapat dikembangkan pada telur asin, sehingga peternak memiliki pengetahuan baru di dalam bidang teknologi pengolahan telur.
3. Pelaksanaan kegiatan pelatihan di Gampong Siem berjalan sesuai harapan, dengan melihat antusias peternak itik untuk mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir.

5. SARAN

Kegiatan pelatihan pembuatan telur asin rasa herbal dan cabai di Gampong Siem Aceh telah terlaksana dengan baik. Adapun saran yang diberikan adalah sebagai berikut:

1. Peternak itik petelur diharapkan dapat mengembangkan inovasi dan kreativitas telur asin yang telah diberikan.
2. Peternak itik petelur dapat menjadikan telur asin sebagai usaha tambahan yang bernilai ekonomis dipasaran.

UCAPAN TERIMAKASIH

Dengan terlaksananya pelatihan pembuatan telur asin di Gampong Siem Aceh, penulis mengucapkan ribuan terimakasih kepada pihak Rumah Amal Mesjid Jamik Universitas Syiah Kuala atas undangan mengabdikan pada mitra peternak penerima manfaat 1000 itik. Selanjutnya kami berterimakasih kepada Keluarga Peternak Bapak Rizal dan Ibu Maryam yang telah banyak membantu dalam mensukseskan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada peserta pengabdian yaitu penduduk setempat beserta mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Khasanah, L. U., Anandit, B. K., dan Saputro, B. A. 2010. Pengaruh perendaman dalam ekstrak teh hijau terhadap umur simpan telur asin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2), 111–121.
- Latipah, I. R., Utami, M. M. D., dan Sanyoto, J. I. 2017. Pengaruh konsentrasi garam dan umur telur terhadap tingkat kesukaan konsumen telur asin. *Jurnal Imu Peternakan Terapan*, 1(1), 1–7.
- Octarisa, R., R. S. S. Santoso, dan Sukardi. 2013. Pengaruh perbandingan tepung tapioka dengan telur asin dan lama pengukusan pada pembuatan kerupuk telur terhadap kadar garam dan kesukaan rasa. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(1), 157–162.
- Utomo, B. 2006. *Pengaruh Umur Telur terhadap Kualitas Kemasiran Telur Asin yang Diasin selama 14 hari*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.